

塩分 50%・たんぱく質 35%カット 高血圧・腎臓病の方向け 「ミールタイム肉まん」10/6（月）発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、塩分 50%・たんぱく質 35%カット※「ミールタイム肉まん」を 10/6（月）より『ミールタイム』にて発売いたします。

当社は、「ミールタイム肉まん」を 10 月 6 日（月）より発売いたします。本商品は、高血圧症や慢性腎臓病などの生活習慣病をお持ちの方向けの塩分とたんぱく質を調整した冷凍肉まんです。

食材カットを工場内で行うことで食感の良さを実現しました。「豚肉のイノシン酸」と「たけのこのグルタミン酸」のうま味の相乗効果により食材の魅力を引き出すことで、通常に比べ 50%塩分を抑えています※。また、肉と野菜の配合率を調整することで、通常に比べ 35%たんぱく質を抑えています※。電子レンジで温めるだけの簡単調理で、朝食や間食としても手軽においしくお楽しみいただけます。

今後もミールタイムは、塩分やたんぱく質を抑えたい方に魅力的な商品を提案してまいります。

※ 日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）「肉まん」と同量比較

■商品情報

商 品 名：ミールタイム肉まん

発 売 日：2025 年 10 月 6 日（月）

価 格：628 円（税込 678 円）

栄養成分：1 個（70g）あたり

エネルギー	168kcal
たんぱく質	4.5g
脂質	5.6g
炭水化物	26.4g
食塩相当量	0.4g
カリウム	104 mg
リン	44 mg



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー MFD 事業部バリューイノベーション部 管理栄養士 大浦 あかね

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：info@mealtime.jp

■栄養士がいる安心感『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp>